

Altmodischer - Schokoladenkuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

200	Gramm	Margarine
200	Gramm	Zucker
3		Eier
300	Gramm	Mehl
50	Gramm	Kakao
1	Prise	Salz
		Bittermandelöl
1		Zitrone, ungespritzten
		Abgeriebene Schale
1/2		Milch
1		Hirschhornsalz

ZITRONENCREME

350	Gramm	Puderzucker
150	Gramm	Butter
1		Zitrone; den Saft
1		Wasser, kochendes
		Belag
		Geraspelte Schokolade

Anleitung:

Margarine, Zucker und Eier gut verrühren. Mehl, Kakao, Salz, Bittermandelöl und Zitronenschale dazugeben. In der kalten Milch das Hirschhornsalz auflösen. Alles kräftig zu einem Teig verrühren. Ein Kuchenblech mit Backpapier auslegen, an der offenen Seite einen hohen Rand falten. Den Teig aufstreichen, 5-10 Minuten bei starker Hitze backen. Heiß stürzen, das Papier abziehen. Erkalten lassen. Mit Zitronenguß überziehen. Dafür den gesiebten Puderzucker und die heiße, zerlassene Butter verrühren, Zitronensaft und kochendes Wasser zufügen und so lange rühren, bis eine dickflüssige Creme entstanden ist. Den Zitronenguß mit geraspelter Schokolade verzieren.

Backzeit: 10-15 Minuten Hitze: 250° C